

## Faculté de d'Ingénierie biologique, agronomique et environnementale

### BAPA3011 qualité nutritionnelle des aliments

[15h] 1 crédits

Cette activité se déroule pendant le 1er semestre

**Enseignant(s):** Nathalie Delzenne, Yvan Larondelle, Marc Meurens

**Langue d'enseignement :** français

**Niveau :** Troisième cycle

#### Objectifs (en termes de compétences)

Le cours vise à amener les étudiants à appréhender l'état des connaissances scientifiques sur les relations entre les aliments et la santé, et à analyser la réaction des pouvoirs publics et des entreprises agroalimentaires vis à vis des nouvelles relations aliments - santé mises en évidence.

Les relations aliments - santé abordées peuvent avoir un caractère positif (prévention de maladies, maintien d'une bonne condition corporelle, #) ou négatifs (effet de déséquilibres nutritionnels dans les aliments de grande consommation, présence de facteurs anti-nutritionnels, de contaminants chimiques, #).

#### Objet de l'activité (principaux thèmes à aborder)

L'objet du cours BAPA 3011 est l'analyse bibliographique personnelle d'une question d'actualité traitant de l'impact de certains aliments ou nutriments sur la santé ou le bien-être des consommateurs. Chaque étudiant est invité à sélectionner un article scientifique de base dans un portefeuille présenté par l'équipe d'enseignants, à compléter cet article par des recherches bibliographiques personnelles, et à présenter une synthèse de sa recherche et une réflexion critique sur la dynamique en jeu.

#### Résumé : Contenu et Méthodes

Le cours comporte la sélection d'une question spécifique à explorer sur base d'un article choisi dans un portefeuille de publications récentes préparé par l'équipe d'enseignants, la recherche bibliographique complémentaire permettant de cerner le sujet, et la préparation et la présentation d'un exposé oral de 20 minutes ainsi que d'une courte communication écrite permettant de résumer l'état des connaissances sur la question posée et d'alimenter la réflexion sur les nouvelles tendances publiques ou privées en matière d'alimentation - santé. Les relations entre aliments et santé faisant l'objet de mises à jour et de développements continuels, l'équipe d'enseignants rassemble chaque année un éventail différent de thèmes de travail et d'articles scientifiques.

Les étudiants disposent d'environ un mois pour effectuer leur travail personnel. L'équipe d'enseignants se tient à la disposition des étudiants pour orienter le travail. Les étudiants sont invités à présenter leur exposé lors de sessions de travail qui rassemblent tous les étudiants inscrits au cours, de manière à permettre les échanges de vue. C'est la qualité de l'exposé oral et de la communication écrite qui est évaluée pour donner la note finale. Il n'y a pas d'examen supplémentaire.

#### Autres informations (Pré-requis, Evaluation, Support, ...)

Pré-requis

Cours de biologie, de physiologie, de biochimie et de nutrition de base.

Evaluation

Evaluation de l'exposé oral demandé à chaque étudiant.

Support

Articles scientifiques distribués et collationnés par les étudiants.

Encadrement:

Equipe de trois enseignants dont les expertises sont complémentaires en matière de nutrition et de science des aliments.

### **Programmes proposant cette activité**

<b>AGRO3DA</b>	Diplôme d'études approfondies en sciences agronomiques et ingénierie biologique
<b>ALIT3DA</b>	Diplôme interuniversitaire d'études approfondies en sciences et technologie des aliments

### **Autres crédits de l'activité dans les programmes**

<b>ALIT3DA</b>	Diplôme interuniversitaire d'études approfondies en sciences et technologie des aliments	Obligatoire
----------------	--	-------------